

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2007/C 85/02)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«KARLOVARSKÉ OPLATKY»

N.º CE: CZ/PGI/005/0381/20.10.2004

DOP () IGP (X)

A presente ficha-resumo contém os principais elementos do caderno de especificações para efeitos de informação.

1. *Serviço competente do Estado-Membro:*

Nome: Úřad průmyslového vlastnictví
Endereço: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Telefone: (420) 220 38 31 11
Fax: (420) 224 32 47 18
E-mail: posta@upv.cz

2. *agrupamento:*

Nome: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek
Endereço: Slepá 517/1
CZ-360 05 Karlovy Vary
Telefone: (420) 353 56 30 06
Fax: (420) 353 56 30 06
E-mail: obchod@karlovarskapekarna.cz
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. *tipo de produto:*

Classe 2.4: Produtos da indústria de bolachas e biscoitos — bolachas

4. *Caderno de especificações:*

(resumo das requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

4.1. Nome: «Karlovarské oplatky»

⁽¹⁾ JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

- 4.2. Descrição: As «Karlovarské oplatky», produzidas segundo receita tradicional, são bolachas redondas de cerca de 19 cm de diâmetro. A bolacha é composta por duas placas finas com um motivo característico em relevo representando na borda uma haste folheada de 30 mm de largura e, abaixo desta, em coroa circular com pelo menos 20 mm de espessura, a inscrição «Karlovarské oplatky». No centro da bolacha está representado um símbolo das termas de Karlovy Vary — quer uma fonte, representando a nascente, quer uma camurça, tradicionalmente associada à fundação da cidade. Entre as matérias-primas empregues, a água termal medicinal de Karlovy Vary contribui de forma significativa para o gosto e a humedificação das placas. As placas são ligadas tostando-as com um recheio à base de açúcar e avelã ou, eventualmente, segundo a variedade, outros aromas, geralmente amêndoa, cacau, baunilha ou canela. As bolachas são estaladiças, leves, finas e redondas, com um relevo impresso na superfície. O sabor e o perfume são também característicos.

As matérias-primas utilizadas na produção de «Karlovarské oplatky» são: farinha de trigo, água termal medicinal de Karlovy Vary, matéria gorda vegetal, açúcar, leite, mistura de ovos, fécula, fermento, manteiga e, conforme o tipo de recheio, também miolo de avelã, amêndoa, cacau em pó, baunilha ou canela.

A água termal medicinal de Karlovy Vary, utilizada na produção de «Karlovarské oplatky», tem propriedades específicas, características da área delimitada. Estas propriedades têm por sua vez influência sobre as características próprias das bolachas, designadamente o carácter estaladiço e o aroma e sabor característicos. A água termal medicinal de Karlovy Vary é uma água naturalmente rica em bicarbonatos, sulfatos e cloretos que jorra de uma falha tectónica a mais de 800 m de profundidade, aflorando à superfície à temperatura de 73.° C; contém lítio, sódio, potássio, rubídio, célio, cobre, berílio, magnésio, cálcio, estrôncio, zinco, cádmio, alumínio, estanho, chumbo, arsénio, antimónio, selénio, manganês, ferro, cobalto, níquel, fluoretos, cloretos, brometos, sulfatos, hidrogenocarbonatos, carbonatos e ácido silícico. Em Karlovy Vary, as maiores termas checas, esta água é utilizada há séculos no tratamento das afecções crónicas ulcerosas recorrentes do estômago, discinesia das vias biliares, incluindo o síndrome pós-colecistectomia, doenças crónicas do pâncreas, fígado, cálculos urinários e gota. As «Karlovarské oplatky» são de fácil digestão e baixo teor calórico, características conferidas pelos seus ingredientes, sobretudo a água termal medicinal de Karlovy Vary.

As «Karlovarské oplatky» são produzidas à peça e embaladas em caixinhas de 5 unidades (125 g), 6 unidades (150 g) ou 8 unidades (200 g).

4.3. Área geográfica: Território da cidade termal de Karlovy Vary

- 4.4. Prova de origem: A produção é efectuada em conformidade com as disposições em vigor em matéria de produção de géneros alimentícios, utilizando o sistema de controlo HACCP durante o processo de produção. Os produtores mantêm um registo dos fornecedores de matérias-primas e dos compradores do produto acabado. Todos os produtos ostentam a indicação do produtor. O controlo do respeito das especificações é efectuado pelo organismo estatal local competente na matéria, a «Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň».

- 4.5. Método de obtenção: A bolacha «Karlovarská oplatka» é composta por duas finas placas redondas, de cerca de 19 cm de diâmetro, com um motivo característico em relevo. A massa é preparada misturando os ingredientes acima mencionados (ver ponto 4.2) com água termal fresca de Karlovy Vary, devendo a matéria gorda vegetal ser previamente derretida. Depois de bem misturada, deixa-se descansar a massa líquida, ligeiramente amarelada — que não aumenta de volume, já que, contrariamente a outros produtos de pastelaria, se trata de massa não levedada — durante cerca de 60 minutos a temperaturas de 20 — 26.° C, deitando-se em seguida no depósito do dispositivo de cozedura rotativo. As placas são cozidas a 220.° C, repartindo a massa rala em porções que se colocam num dispositivo de cozedura rotativo (correntemente utilizado na cozedura de bolachas) no qual, por um processo de produção tradicional, atingem 2 mm de espessura. As placas assim produzidas são colocadas durante pelo menos 48 horas numa câmara húmida, utilizando-se também para a humedificação água termal medicinal de Karlovy Vary. A fim de obter uma humedificação correcta, sem deformação das placas, estas devem ser colocadas na câmara segundo uma técnica especial, sujeitas por um peso. A temperatura na câmara húmida deve atingir 40.° C e a humidade 90 %. No final do processo de produção as placas são ligadas duas a duas por um recheio à base de açúcar e avelã — ou outros aromas, segundo a variedade — tostando-as num aparelho rotativo (correntemente utilizado para tostar bolachas, distinto do utilizado para as bolachas sem motivo em relevo), à temperatura de 180.° C (ver 4.2). O recheio é preparado triturando e misturando os diversos ingredientes até se obter um pó fino, que é depois aplicado à mão sobre a placa inferior em camada uniforme de 1 mm de espessura, no máximo; o conjunto é coberto com a segunda placa e tostado. A fim de preservar a qualidade e características específicas, é indispensável que pelo menos a mistura da massa, a cozedura, a humedificação e a junção das placas sejam efectuadas na área delimitada.

- 4.6. Relação: As características específicas das «Karlovarské oplatky» devem-se à utilização de água termal de Karlovy Vary, proveniente de fontes situadas na área geográfica delimitada e que possui propriedades específicas, bem como à receita tradicional (ver ponto 4.2).

As primeiras referências históricas à produção de «Karlovarské oplatky» na área geográfica delimitada datam de meados do século XVIII. Disso testemunham, por um lado, os mais antigos moldes em tenaz actualmente existentes, conservados no museu de Karlovy Vary e, por outro lado, uma referência escrita no livro Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste, publicado em 1788. A produção de «Karlovarské oplatky» foi primeiro caseira; a primeira fábrica conhecida (embora se tratasse apenas de pequenas instalações integradas na cozinha de um hotel) foi provavelmente a fábrica do hotel «U zlatého štítu», dirigida por volta de 1810 por Anna Grasmucková, esposa do conde Josef von Bolzy. Até meados do século XIX, no entanto, a procura de «Karlovarské oplatky» foi provavelmente satisfeita quase exclusivamente pela produção caseira.

As fábricas especializadas na produção de «Karlovarské oplatky» começaram a surgir apenas na segunda metade do século XIX. Em 1967 apareceu provavelmente a mais ilustre dessas fábricas: a firma Bayer, cujos produtos chegaram a ser fornecidos ao imperador alemão Guilherme I e conquistaram diversos prémios em exposições internacionais. Em 1904 dedicavam-se já à produção de «Karlovarské oplatky», na área geográfica delimitada, 22 fábricas de pastelaria. A produção dessas fábricas representava, na altura, cerca de 4 milhões de bolachas por ano.

Até ao período que antecedeu a guerra, ou seja, até 1939, registou-se um desenvolvimento da produção e venda de «Karlovarské oplatky». Nessa época fabricavam «Karlovarské oplatky» na área geográfica delimitada — a região da cidade termal de Karlovy Vary — 26 produtores especializados. Após a segunda guerra mundial, a produção continuou em cerca de metade dessas empresas, sob a direcção dos chamados gestores nacionais. Após a nacionalização, em 1948, as «Karlovarské oplatky» foram produzidas, até 1989, na fábrica de Karlovy Vary da empresa nacional Orion.

Após o regresso à economia de mercado, a tradição da produção das «Karlovarské oplatky» foi retomada na área geográfica delimitada pelos membros da «Sdružení výrobců Karlovarských oplatek» (Associação de Produtores de Karlovarské oplatky).

A produção das «Karlovarské oplatky» tem-se perpetuado em Karlovy Vary há mais de dois séculos. Graças ao trabalho perseverante e paciente dos produtores locais, esta guloseima popular tornou-se uma especialidade tradicional da cidade de Karlovy Vary.

As «Karlovarské oplatky» construíram a sua reputação e notoriedade já nos dois séculos transactos. Na exposição universal de Paris, em 1900, foi-lhes atribuída a medalha de ouro. Mais recentemente, de entre os produtos tipicamente checos foi um dos mais vendidos no pavilhão checo da exposição universal EXPO 2000, em Hanôver, conforme documenta o atestado do comissário geral para a participação da República Checa.

A 1 de Fevereiro de 1974, a designação de origem «Karlovarské oplatky» foi consignada no registo checo de denominações de origem, com o número 72.

- 4.7. Estrutura de controlo:

Nome: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Endereço: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8

Telefone: (420) 377 43 34 11

Fax: (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Rotulagem: «Karlovarské oplatky»

A designação do produto deve figurar em destaque na parte frontal do produto ou da embalagem.
